Taittinger 2015 „ Millésimé ” brut Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA02662

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 46% Chardonnay, 39% Pinot Noir a 15% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne – Montagne de Reims - brut

Ve sklenici má Millésimé světle zlatavý odstín s jemným, přetrvávajícím perlením. Vůně se rozvíjí po citrusových plodech, bílých květech, čerstvé briošce, jablku, broskvi a jemné mineralitě. Na patře je šampaňské svěží, elegantní a strukturované, podpořené živou kyselostí, jemnou pěnou a harmonickou souhrou ovoce, koření a jemné kvasnicové nóty. Závěr je precizní, krémový a dlouhotrvající, doprovázený citrusovou svěžestí a jemnou oříškovou chutí.

Kyselinky: 4,2 g/l

Zbytkový cukr: 11 g/l

Taittinger Millésimé Brut se krásně hodí k mořským plodům, hřebenatkám, ústřicím, sashimi, delikátním rybím pokrmům, kuřecím prsům, krémovým rizotům, lehkým masovým pokrmům a jemným sýrům. Je také vynikající volbou jako sofistikovaný aperitiv nebo pro slavnostní příležitosti, jako jsou výročí, a k pečlivě sestaveným degustačním menu. Toto ročníkové šampaňské, podávané při teplotě 8–10 °C, odhaluje svou aromatickou hloubku a dlouhotrvající eleganci.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Taittinger 2015 „ Millésimé ” brut Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Hrozny odrůd Chardonnay a Pinot Noir tvoří základ prvotřídního a nádherně elegantního Cuvé je samozřejmě určeno také klimatem a vinařským stylem oblasti Champagne. Tohoto Francouze lze doslova označit za starosvětské víno, které je mimořádně působivé. Hrozny pro Champagne Brut Millésimé se v době dokonalé zralosti sklízejí výhradně ručně, bez pomoci hrubých a méně selektivních sklízečů. Po ruční sklizni jsou hrozny co nejrychleji dopraveny do vinařství. Zde jsou vybrány a pečlivě rozlámány. Nyní následuje kvašení základních vín. Po sestavení cuvée následuje další zrání na základě skladování v lahvích. Champagne Taittinger Champagne Brut Millésimé pak zraje několik měsíců v láhvi a nakonec je vypuštěno. Cuvée je klasickou směsí Chardonnay a Rulandského modrého, pocházejících výhradně z vybraných vinic, které vínu propůjčují harmonickou rovnováhu finesy, struktury a hloubky. Díky pečlivé vinifikaci a dlouhému zrání v proslulých křídových sklepech v Remeši rozvíjí Millésimé 2016 svá precizní, mnohostranná aromata a osobitou eleganci. Vysoký podíl Chardonnay dodává vínu svěžest a finesu, zatímco Rulandské modré přispívá strukturou, zralým ovocem a hloubkou. Toto šampaňské je expresivní ročníkové víno s čistou mineralitou, jemným perlením a dlouhotrvající komplexností – důstojný zástupce prestižního domu Taittinger. Tento francouzský sekt pijte dobře vychlazený při teplotě 8-10 °C jako doprovodné víno k zeleninovému salátu s červenou řepou, ovocnému endivijskému salátu nebo špagetám s jogurtovo-mátovým pestem. V roce 1734 založil Jacques Fourneaux vinařský podnik v Champagne a úzce spolupracoval s benediktinskými opatstvími, která v té době vlastnila nejlepší vinice v regionu. Po první světové válce se vinařství přestěhovalo do velkého sídla na Rue de Tambour, kde žil Theobald I. Navarrský (1201–1253). Podle dlouholeté legendy to byl on, kdo přivezl hrozny Chardonnay z Kypru po návratu z křížové výpravy ve středověku. Toto tvrzení bylo vyvráceno genetickou analýzou zjištěnou na Kalifornské univerzitě v Davisu.Taittingerové byli rodina obchodníků s vínem, kteří se v roce 1870 přestěhovali z Lotrinska do pařížské oblasti, aby si po francouzsko-pruské válce a Frankfurtské smlouvě (1871) udrželi francouzské občanství. V roce 1932 koupil Pierre Taittinger zámek Château de la Marquetterie [fr] od vinařství Forest-Fourneaux. Během první světové války sloužilo jako velitelské stanoviště a on tam byl uvězněn poté, co v boji utrpěl infarkt. Vinice zámku byly od 18. století osázeny vínem Chardonnay a Rulandské modré. Tento pozemek rozvíjel bratr Jean Oudart [fr], benediktinský mnich, jeden ze zakladatelů šampaňského vína, a později patřil spisovateli Jacquesovi Cazottovi. V letech 1945 až 1960 podnik vedl Pierreův třetí syn François. Pod jeho vedením byly v opatství Saint-Nicaise, postaveném ve 13. století v galsko-římských křídových dolech ze 4. století, založeny sklepy Taittinger. Po Françoisově smrti při nehodě převzal vedení jeho bratr Claude a řídil podnik v letech 1960 až 2005. Během této doby se Taittinger stal šampaňským domem světového významu. Champagne Taittinger bylo v červenci 2005 prodáno rodinou Taittingerů[7] spolu s její dceřinou společností Société du Louvre americké soukromé investiční firmě Starwood Capital Group. Odborníci z oboru (šampaňské domy, vinaři, družstva, distributoři a zákazníci) tvrdili, že cíle krátkodobé, nebo dokonce střednědobé, ziskovosti za jakoukoli cenu, prosazované tehdejšími manažery podniku, nejsou slučitelné s produkcí kvalitního šampaňského vína, která vyžaduje čas, důvěru a rozsáhlé delegování pravomocí na majitele sklepa. Kromě toho by příchod investorů, kteří jsou kultuře šampaňského zcela cizí, mohl vést k zásadnímu narušení rovnováhy v tomto odvětví. Konečně, 31. května 2006, koupila podnik Northeast Regional Bank of the Crédit Agricole ve spolupráci s Pierrem-Emmanuelem Taittingerem za 660 milionů eur. Oblast zahrnuje 288,84 hektarů vinic a má na skladě 12 až 13 milionů lahví. Zámek Château de la Marquetterie a jeho sklepy byly součástí celkové akvizice. Skupina Starwood si ponechala některé hotely, včetně luxusních hotelů Crillon, Lutetia a Martinez, a hotelové řetězce Campanile a Kyriad. Claude Taittinger odešel do důchodu v roce 2006 a jeho synovec Pierre-Emmanuel Taittinger ho nahradil v čele podniku.

Hlavní parametry

Značka	Taittinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2015
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Taittinger 9 place Saint-Nicaise 51100 Reims, Francie